Eurêcook!

LOCATION-SERVICE D'APPAREILS CULINAIRES

MULTI DELICES

CONSIGNES DE SECURITE

PRECAUTIONS IMPORTANTES

- **Utilisation, entretien et installation de l'appareil : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphes de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.**
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique culinaire, à l'intérieur de la maison. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins de cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Enlever l'appareil et les accessoires de l'emballages.
  Attention : conserver l'emballage intact pour le retour.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les programmes 1 et 2 de cet appareil peuvent être utilisés par des enfants âgés d'au moins 3 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 3 ans.
- Le programme 3 de cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en

toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
  Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- La surface de l'élément chauffant peut être soumise à de la chaleur résiduelle après utilisation.
- Attention: Une mauvaise utilisation pourrait entraîner des blessures potentielles.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Dérouler entièrement le cordon.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section équivalente et avec prise de terre incorporée. Prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et ils ne doivent pas l'utiliser comme un jouet.
- N'utilisez pas l'appareil, s'il est tombé, s'il présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.

A FAIRE

- Lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour les utilisations futures : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait SEB de toute responsabilité.
- Si un accident se produit, passer de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.
- Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- N'utiliser que le plat en terre fourni avec l'appareil ou acquis auprès du centre de service agréé.
- Placer l'appareil sur un plan ferme.

A NE PAS FAIRE

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni) ou sur un support de type nappe plastique.
- Ne jamais placer l'appareil sous un meuble fixé au mur ou une étagère ou à côté de matériaux inflammables comme des stores, des rideaux, des tentures.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz…).
- Ne pas déplacer l'appareil durant son utilisation.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

Conseils/informations

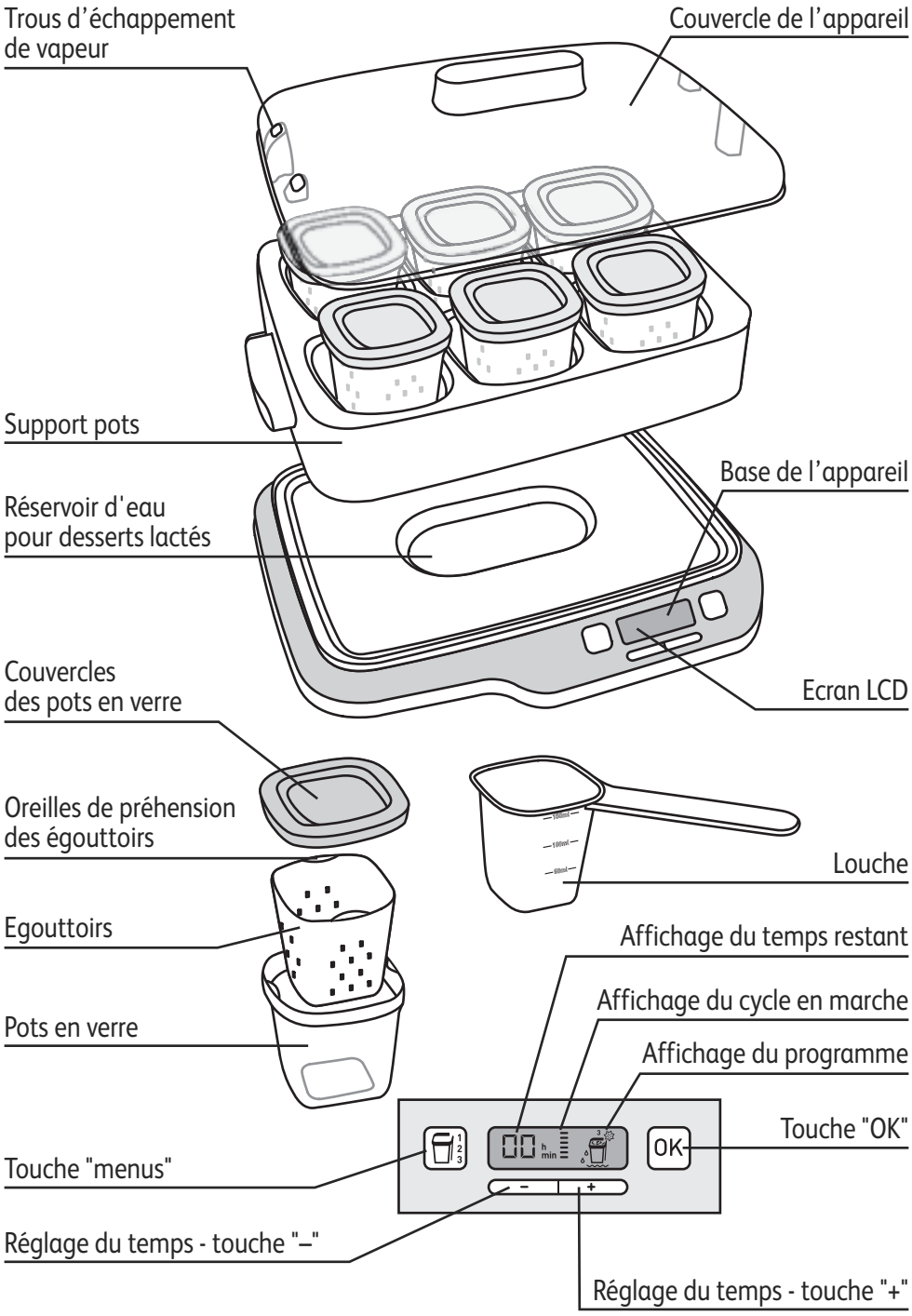
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement, …).
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Environnement

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

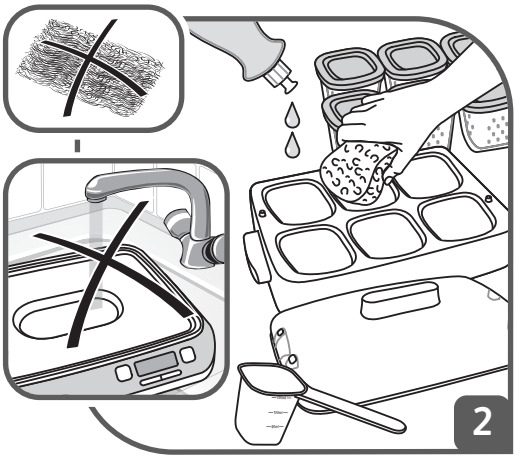
➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.


Trous d'échappement de vapeur
Couvercle de l'appareil
Support pots
Base de l'appareil
Réservoir d'eau pour desserts lactés
Ecran LCD
Couvercles des pots en verre
Oreilles de préhension des égouttoirs
Louche
Egouttoirs
Affichage du temps restant
Affichage du cycle en marche
Affichage du programme
Pots en verre
Touche "OK"
Touche "menus"
Réglage du temps - touche "–"
Réglage du temps - touche "+"
OK

1 Recommandations

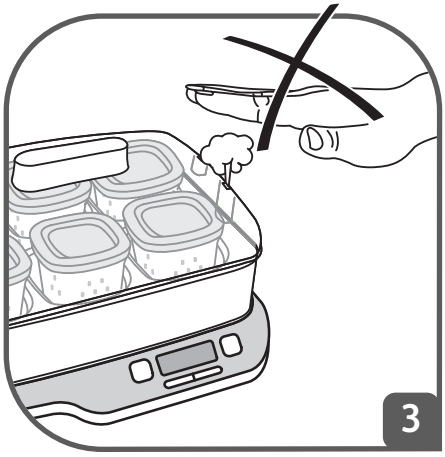
Avant la première utilisation

Enlever l'appareil et les accessoires
de l'emballages.
Attention : conserver l'emballage intact pour le retour.



Laver les éléments avec une éponge
et de l'eau chaude.
Laver l'intérieur du support-pots
avec éponge non-abrasive
et de l'eau chaude.
N'utiliser aucun produit nettoyant abrasif.
Ne jamais tremper la base dans l'eau.

En cours d'utilisation

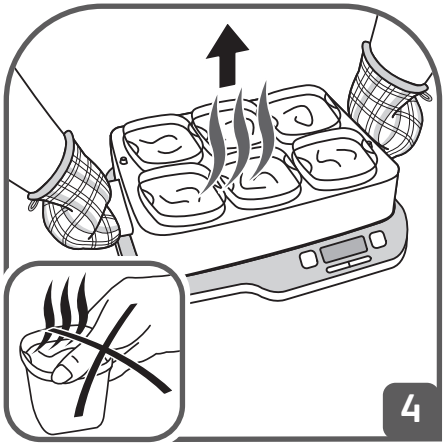


En mode "dessert" :
ne pas mettre la main au-dessus
des trous d'échappement de vapeur
pour éviter tout risque de brûlure.

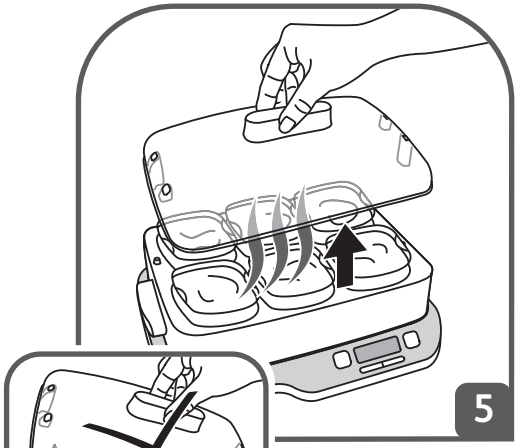
Ne pas déplacer l'appareil pendant son
fonctionnement,
ne surtout pas ouvrir le couvercle.
Ne pas placer l'appareil dans des endroits
soumis à des vibrations
(par exemple au-dessus d'un réfrigérateur),
ou exposés à des courants d'air.

Le respect de ces recommandations assurera la réussite des préparations.

En fin de cycle



Après utilisation du mode dessert : éteindre l'appareil et attendre un moment avant d'ouvrir le couvercle ou de déplacer le support pour éviter tout risque de brûlure.
Pour déplacer l'appareil avec les pots, utiliser un gant anti-chaleur ou un torchon.
Ne pas retirer ou toucher les pots à main nue à la fin de la cuisson.



A la fin de la cuisson, de la condensation de vapeur risque de se former sur le couvercle. Dans ce cas, retirer le couvercle horizontalement et le retourner au dessus de l'évier pour éviter que de l'eau ne tombe dans les préparations.

Ne pas mettre les pots en verre au congélateur ou au freezer.
Ne pas les passer au micro-onde.
Ne pas utiliser de chalumeau.

Ne pas verser de liquide à très haute température dans les pots en verre.

Après refroidissement de la base, évacuer l'eau restante avec une une éponge.

1 Yaourts (prog. 1) - fromages blancs (prog. 2)

Le secret : chaleur douce et fermentation longue ! En étuvant longuement à la température idéale, pendant une durée déterminée, la préparation se transforme en yaourt ou en fromage blanc.

Choix des ingrédients

Le lait

Quels laits utiliser ?

Toutes nos recettes (sauf mention contraire) sont réalisées à partir de lait de vache. On peut utiliser des laits végétaux comme le lait de soja, ainsi que du lait de brebis ou de chèvre mais, dans ces cas, la fermeté du yaourt pourra varier en fonction du lait utilisé. Du "lait cru" au lait dit "longue conservation", les laits décrits ci-dessous conviennent tous à l'appareil :

Choisir un lait entier de préférence UHT de longue conservation. Les laits crus (frais) doivent être portés à ébullition puis refroidis et nécessitent l'élimination des peaux.

- **lait stérilisé longue conservation :** ce lait entier UHT permet de réussir des yaourts plus fermes. Utiliser du lait demi écrémé pour obtenir des yaourts moins fermes. Il est aussi possible d'utiliser du lait demi-écrémé en rajoutant 1 à 2 pots de lait en poudre.
- **lait pasteurisé :** ce lait donne un yaourt plus crémeux avec une petite peau sur le dessus.
- **lait cru (lait de ferme) :** le faire bouillir est impératif. Il est même conseillé de procéder à une ébullition prolongée. En effet, il serait dangereux de l'utiliser sans l'avoir fait bouillir. Le laisser refroidir avant de l'utiliser dans l'appareil. Il n'est pas conseillé de repiquer à partir de yaourts préparés avec du lait cru.
- **lait en poudre :** avec le lait en poudre, on obtient des yaourts très onctueux. Suivre les instructions indiquées sur la boîte du fabricant.

Le ferment

a) Pour les yaourts

Il se fait soit :

- à partir d'un yaourt nature du commerce avec une date limite de consommation la plus éloignée possible ; le yaourt contient des ferments alors plus actifs pour un yaourt plus ferme.
- à partir d'un ferment lyophilisé. Dans ce cas, respecter le temps d'activation préconisé sur la notice du ferment. Ces ferments sont disponobles en grandes surfaces, dans les pharmacies, dans certains magasins de produits diététiques.
- à partir d'un yaourt fait maison – celui-ci doit être nature et de fabrication récente. Cela s'appelle le repiquage. Au-delà de 5 repiquages, le yaourt utilisé s'appauvrit en ferments actifs et risque alors de donner un résultat de consistance moins ferme. Il faut donc recommencer à partir d'un yaourt du commerce ou d'un ferment lyophilisé.

Si l'on fait chauffer le lait, attendre qu'il soit revenu à température ambiante pour ajouter le ferment. Une chaleur trop importante risque de détruire les propriétés de votre ferment.

b) Pour les autres préparations fromagères : fromage blanc et petits Délices

- Le ferment : utiliser obligatoirement un fromage blanc frais pour ensemencer la préparation fromagère.
- La présure : pour effectuer des préparations fromagères, il faut ajouter quelques gouttes de présure (disponible en pharmacie ou dans les boutiques bio spécialisées).

Astuce : remplacer la présure par 1 cuillère à soupe de jus de citron.

Quand sucrer ?

Pour yaourts et fromages blancs :

il est possible de sucrer les yaourts soit au moment de les déguster soit avant de les préparer ; ceci en ajoutant le sucre au lait en même temps que les ferments et en mélangeant bien avec une fourchette ou un fouet jusqu'à ce qu'il fonde.

Préparation des yaourts

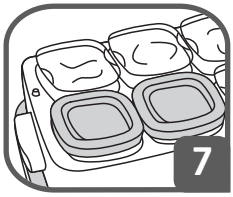
Préparation du mélange

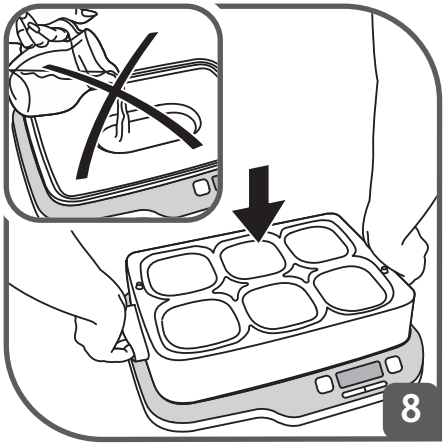
- Il faut du lait de préférence entier et d'un ferment (cf choix des ingrédients).
- Si l'on choisit un yaourt comme ferment : pour obtenir un bon mélange, battre délicatement le yaourt à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet avec un peu de lait pour le transformer en une pâte bien lisse. Ajouter ensuite le reste du lait tout en continuant à mélanger.
- Répartir la préparation dans les pots à l'aide de la louche fournie avec l'appareil.

  Pour 6 pots : 750 ml de lait, fement au choix.

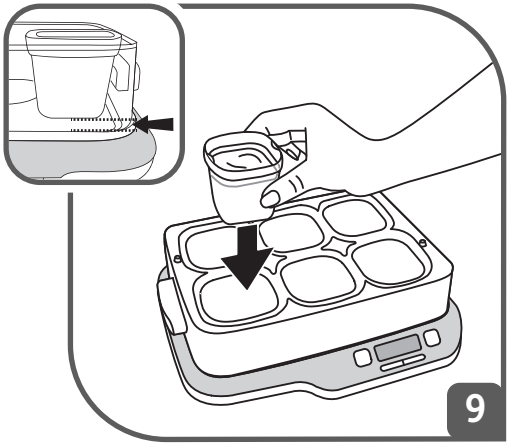
Nombre de pots	Quantité de lait	Ferment
6	750 ml	1 pot de yaourt ou 1 sachet de ferments lyophilisés

Remarque :
si l'on n'utilise pas tous les pots à chaque fois, il faut boucher les trous non utilisés avec un couvercle. Ceci n'affectera pas le temps de fermentation des yaourts.

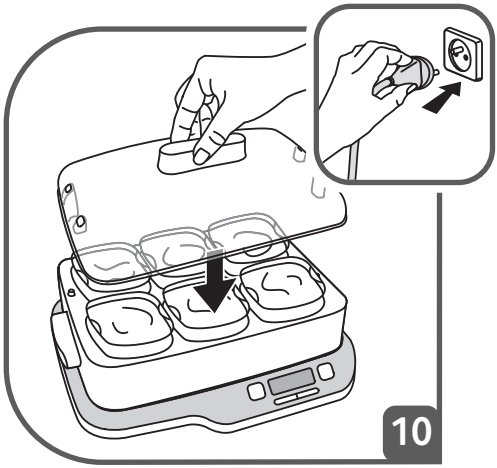




Ne pas mettre d'eau dans la base.
Poser le support sur la base de l'appareil.



Les pots doivent être suspendus
remplis et sans couvercle
dans les emplacements du support.

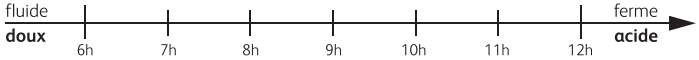


Fermer l'appareil avec le couvercle.
Brancher l'appareil.
Appuyer une fois sur OK pour sélectionner
le programme "yaourt" 1.
Ajuster le temps avec les touches **+** et **–**.
• Valider avec la touche OK.

Le cycle commence.
A tout moment, un appui long sur OK
permet d'interrompre la cuisson et de
revenir à la sélection des programmes.

Temps de fermentation

- Le yaourt aura besoin d'une fermentation de 6h à 12h, en fonction des ingrédients de base et du résultat souhaité.



Fin de cycle et refroidissement

- Un signal sonore indique la fin du cycle. Pour arrêter ce signal sonore, appuyer sur OK. Un appui long permet de retourner au menu. Il est possible de rajouter du temps en appuyant sur les touches **+** ou **–** et en validant sur la touche OK.
- A la fin du cycle, équiper les pots de leurs couvercles et placer les yaourts au réfrigérateur pendant minimum 4 heures pour qu'ils soient bien fermes.

Conservation

- La durée de conservation des yaourts nature au réfrigérateur est de 7 jours maximum.
  Les autres types de yaourts sont à consommer plus rapidement.

Préparation de fromages blancs ou petits Délices

Préparation du mélange

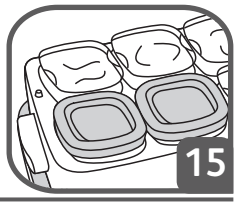
Ce mélange de base vaut pour les 2 types de préparations fromagères.

- Il faut du lait de préférence entier et du fromage blanc frais.
- Pour obtenir un bon mélange, battre délicatement le fromage blanc à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet avec un peu de lait pour le transformer en une pâte bien lisse. Ajouter ensuite le reste du lait, tout en continuant de mélanger.
- Ajouter la présure ou le jus de citron.
- Positionner les égouttoirs dans les pots et vérifier qu'ils soient en position basse.
- Remplir les pots à l'aide de la louche fournie avec l'appareil, sans dépasser les oreilles de préhension afin de pouvoir retirer l'égouttoir pour l'égouttage.

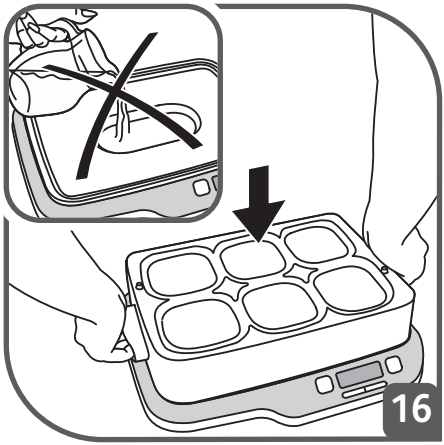
  Pour 6 pots : 750 ml de lait, 100 g de fromage blanc frais, 4 gouttes de présure ou une cuillère à soupe de jus de citron.

Nombre de pots	Quantité de lait	Quantité de fromage blanc frais	Présure ou jus de citron	
6	750 ml	100 g	4 gouttes	1 cuillère à soupe

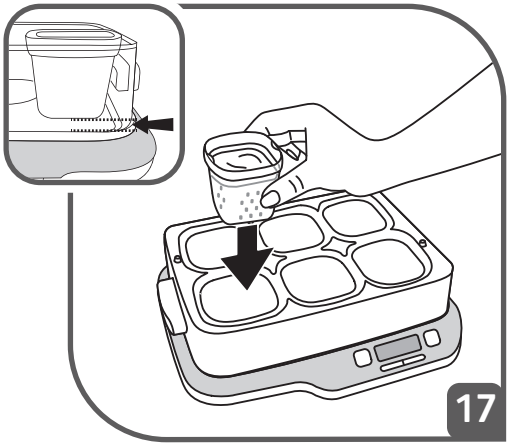
Remarque :
si l'on n'utilise pas tous les pots à chaque fois, il faut boucher les trous non utilisés avec un couvercle. Ceci n'affectera pas le temps de fermentation des fromages blancs.



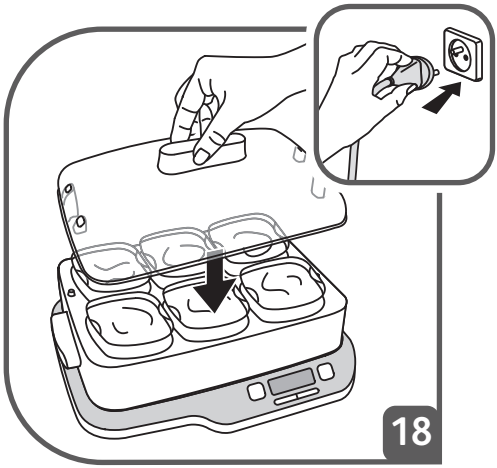
Mise en marche de l'appareil



Ne pas mettre d'eau dans la base.
Poser le support sur la base de l'appareil.



Les pots doivent être suspendus remplis et sans couvercle dans les emplacements du support.



Fermer l'appareil avec le couvercle.
Brancher l'appareil.
Appuyer une fois sur OK pour sélectionner le programme "yaourt" 1.
Ajuster le temps avec les touches **+** et **–**.
Valider avec la touche OK.

Le cycle commence.
A tout moment, un appui long sur OK permet d'interrompre la cuisson et de revenir à la sélection des programmes.

Temps de fermentation

- Le yaourt aura besoin d'une fermentation de 6h à 12h, en fonction des ingrédients de base et du résultat souhaité.

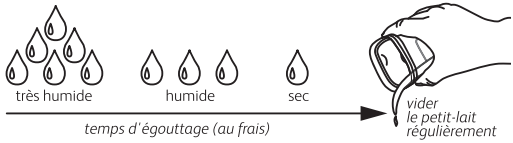
Temps de fermentation

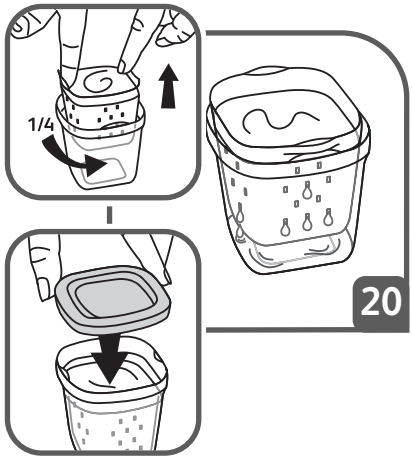
- Suivant la préparation réalisée (fromages blancs ou petits Délice) et la recette choisie, le temps de fermentation ira de 12 à 24 h.

Egouttage, stockage et refroidissement des préparations

a) Fromage blanc

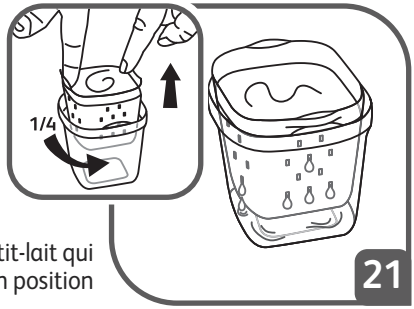
- A la fin du cycle, soulever l'égouttoir par les oreilles de préhension et le faire tourner d'un 1/4 de tour dans le pot pour qu'il soit en position d'égouttage.
  Laisser égoutter 15 min puis retirer le petit-lait*.
- Remettre les égouttoirs en position basse dans les pots et équiper les pots de leur couvercle.
  Placer les fromages blancs au réfrigérateur pendant minimum 4 heures pour qu'ils soient bien formés.
- Au moment de la dégustation, brasser et lisser la préparation.





a) Fromage blanc

- A la fin du cycle, soulever l'égouttoir par les oreilles de préhension et le faire tourner d'un 1/4 de tour dans le pot pour qu'il soit en position d'égouttage.
  Remettre le couvercle et placer les pots au réfrigérateur.
- Laisser égoutter les petits Délices en moyenne 12 h au réfrigérateur.
- Le temps d'égouttage est fonction du résultat souhaité (préparation humide, ½ sèche ou sèche). Pour une préparation plus sèche, il faut vider régulièrement le petit-lait qui se forme dans le fond du pot. Puis reposer l'égouttoir en position égouttage.



- Démouler les fromages dans un saladier et mélanger avec la crème liquide.
- Répartir le mélange dans les pots préalablement rincés et conserver au frais.
- Prolonger un peu plus l'égouttage pour obtenir une consistance bien ferme.

Conservation

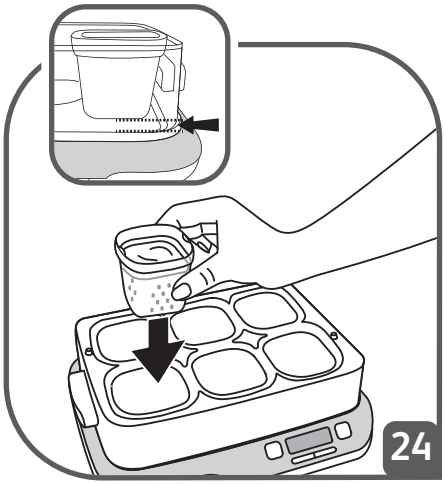
- Les préparations fromagères se conservent au frais et sont à consommer au plus tard dans les 7 jours.

2 Desserts lactés (prog. 3)

Plusieurs recettes de desserts lactés figurent dans le livre de recettes fourni avec l'appareil.

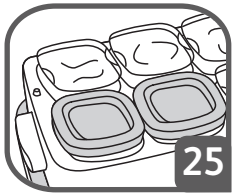
Mise en marche de l'appareil

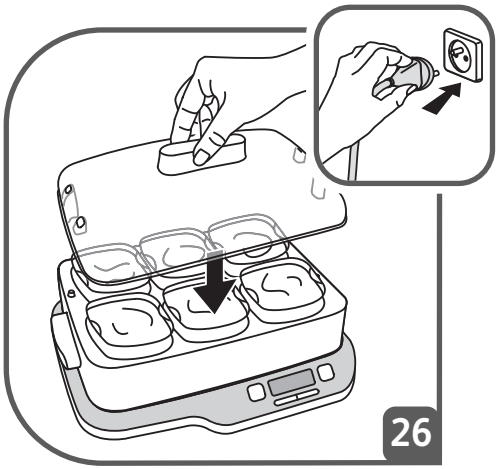
Verser de l'eau dans dépasser le niveau MAX



Les pots doivent être suspendus remplis et sans couvercle dans les emplacements du support.

Remarque :
si l'on n'utilise pas tous les pots à chaque fois, il faut boucher les trous non utilisés avec un couvercle.





Fermer l'appareil avec le couvercle.
Brancher l'appareil.
Choisir le programme "Desserts Lactés" 3
en appuyant sur la touche .
Valider avec la touche OK.
Sélectionner le temps de cuisson de la recette avec les touches **+** et **–**.
Valider avec la touche OK.

Le cycle commence.
A tout moment, un appui long sur OK permet d'interrompre la cuisson et de revenir à la sélection des programmes.
Remarque :
Remarque : en cours de cuisson, il est possible d'ajuster le temps avec les touches + et –. Le nouveau temps s'enregistre automatiquement au bout de quelques secondes.

Fin de cycle et refroidissement

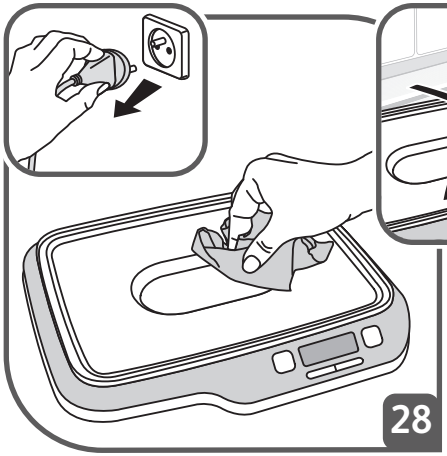
- Un signal sonore indique la fin du cycle. Pour arrêter ce signal, appuyer sur OK. Un appui long permet de retourner au menu. Il est possible de rajouter du temps en appuyant sur + ou – et en validant sur la touche.
- Ne pas mettre la préparation chaude au réfrigérateur. Se reporter à la recette pour la conservation de la préparation.

Conservation

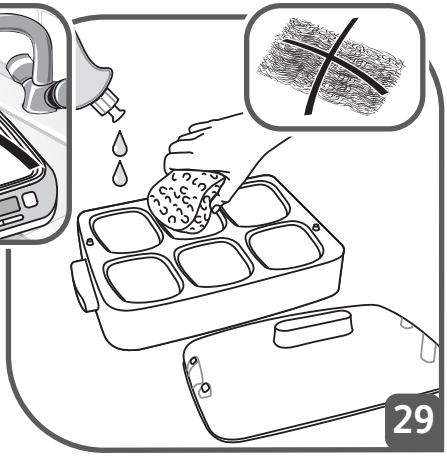
- Les desserts lactés se conservent au frais et sont à consommer très rapidement après fabrication.

Important :
De nombreuses recettes de desserts lactés sont préparées avec des œufs. Pour éviter tout risque, utiliser des œufs frais dans toutes les recettes.

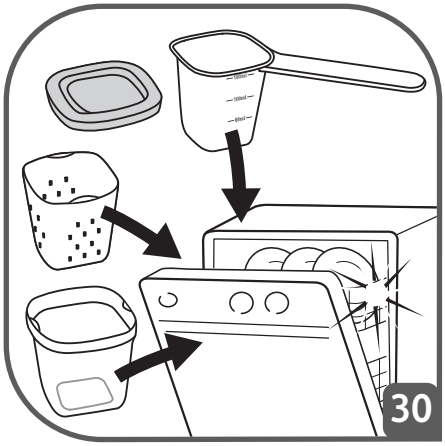
3 Nettoyage et entretien



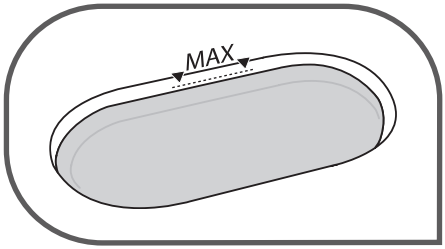
Toujours débrancher l'appareil
avant le nettoyage.
Laver la base de l'appareil
avec un chiffon humide.
Ne jamais la tremper dans l'eau.
Rincer et sécher soigneusement.



Laver le support-pots et le couvercle
à l'eau chaude.
Laver l'intérieur du support-pots
avec éponge **non-abrasive**.
Ne pas utiliser de produit nettoyant abrasif.



Nettoyer les pots, les couvercles,
les égouttoirs et la louche à l'eau chaude
ou au lave-vaisselle.



Pour faire un détartrage de la base,
remplir jusqu'au niveau MAX
avec du vinaigre blanc.
Laisser agir une heure
avant d'évacuer le vinaigre.
Nettoyer la base avec une éponge.
Bien rincer avant la nouvelle utilisation.

4 Questions - réponses

- **Quel lait recommandez-vous pour réussir à coup sûr mes yaourts ?**
  Pour réussir à tous les coups vos yaourts, nous préconisons d'utiliser du lait entier UHT.
- **Si je n'ai que du lait demi-écrémé sous la main, puis-je l'utiliser ?**
  Oui, vous pouvez utiliser du lait demi-écrémé, vos yaourts seront alors plus liquides. Pour plus de fermeté, vous pouvez ajouter l'équivalent d'un pot de lait entier en poudre à votre préparation.
- **Quel ferment utiliser ?**
  En guise de ferment, vous pouvez utiliser soit un yaourt du commerce ou de votre fabrication soit un ferment lyophilisé.
- **Dois-je mettre les yaourts au réfrigérateur tout de suite après la fin du cycle de chauffe ?**
  Ce n'est pas obligatoire. Si vous lancez le cycle de nuit, vous pouvez attendre votre réveil pour les mettre au frais. Vous n'avez pas besoin d'être là quand ça s'arrête.
- **Il y a parfois de la condensation sur le couvercle, que dois-je faire ?**
  Ceci est normal. En fin de programme, si la condensation de vapeur d'eau est importante, soulevez le couvercle, sans l'incliner et déplacez-le jusqu'à l'évier. Cela évitera que les gouttes d'eau tombent dans vos yaourts.
- **Dois-je obligatoirement faire tous les pots ?**
  Non. Si vous ne souhaitez pas utiliser tous les pots, bouchez les espaces non utilisés avec les couvercles des pots.
- **Le sucre, je le mets avant ou après ?**
  Vous pouvez mettre du sucre dans vos yaourts lors de la préparation en même temps que les ferments. Vous pouvez aussi, avant la dégustation, ajouter du sucre, du miel, du sucre vanillé, du sirop…
- **Un petit conseil pour réussir mes yaourts…**
  Pour des yaourts fermes et homogènes, tous les ingrédients incorporés doivent être à température ambiante.
- **J'adore les yaourts aux fruits. Puis-je ajouter des fruits frais?**
  L'acidité des fruits crus peut faire tourner votre yaourt, c'est pourquoi nous vous recommandons d'ajouter des fruits sous forme de confiture, de coulis ou de fruits cuits. Vous pouvez par contre ajouter des fruits frais au moment de la dégustation.
- **Puis-je faire 2 parfums/recettes dans la même tournée ?**
  Il est possible de réaliser plusieurs recettes en même temps à condition d'utiliser le même programme et les mêmes temps de cuisson.
- **Comment obtenir un yaourt plus ferme ?**
  La fermeté de vos yaourts va dépendre de 3 critères : le type de lait utilisé, le temps de fermentation et le ferment. Pour des yaourts bien fermes, préférez du lait entier ou ajoutez du lait entier en poudre. Prenez un yaourt du commerce avec la date limite de consommation la plus éloignée possible en guise de ferment. Plus vous les laisserez fermenter, plus vos yaourts seront fermes.
- **Je suis obligé de faire mes préparations avec du lait de vache ?**
  Il est possible d'utiliser d'autres laits d'origine animale (chèvre, brebis) ou végétale (soja). Ils vous donneront des préparations plus fluides qu'avec du lait de vache entier.
- **Combien de temps se conservent mes yaourts maison ?**
  La durée de conservation des yaourts et des fromages blancs au réfrigérateur est de 7 jours maximum. Les desserts lactés sont à consommer très rapidement après fabrication.
- **Puis-je me procurer des pots supplémentaires ?**
  Vous trouverez des jeux de 6 pots supplémentaires sur le site **www.accessoires.home-and-cook.fr**

5 Résolution des problèmes

Problèmes de résultats

Problèmes	Causes possibles	Résolution
Yaourts/préparations fromagères trop liquides.	• Utilisation de lait demi-écrémé sans ajout de poudre de lait (le lait utilisé seul n'est alors pas assez riche en protéines).	• Ajouter 1 pot de yaourt de lait entier en poudre (2 avec du lait écrémé) ou utiliser du lait entier.
	• Déplacements, chocs ou vibrations de l'appareil pendant la fermentation.	• Ne pas bouger l'appareil pendant son fonctionnement. • Ne pas le poser sur un réfrigérateur.
	• Le ferment n'est plus actif.	• Changer de ferment ou de marque de yaourt/fromage blanc frais. • Vérifier la date de péremption de votre ferment ou de votre yaourt/fromage blanc frais.
	• Utilisation d'un fromage blanc ou un petit suisse du commerce qui est thermisé. Il ne contient donc que très peu de ferments actifs.	• Utiliser 1 pot de fromage blanc frais comme ferment.
	• L'appareil a été ouvert pendant le cycle.	• Ne pas sortir les pots ni ouvrir l'appareil avant la fin du cycle (environ 8 heures). • Maintenir l'appareil à l'abri des courants d'air pendant son fonctionnement.
	• Temps de fermentation trop court.	• Augmenter le temps de fermentation à l'aide du minuteur.
	• Fruits ajoutés au yaourt.	• Penser à faire cuire les fruits, ou préférer l'utilisation de compotes ou confitures (à température ambiante). Les fruits crus libèrent des éléments acides qui empêchent le yaourt de bien se former. Vous pouvez par contre ajouter des fruits frais au moment de la dégustation.
	• Les pots n'ont pas été bien nettoyés/rincés (lavage à la main ou en lave vaisselle).	• Avant de verser votre préparation dans les pots, vérifier qu'il n'y a aucune trace de liquide vaisselle, de produit nettoyant ou de saletés sur la partie intérieure des pots, ce qui empêcherait la fermentation.

Problèmes	Causes possibles	Résolution
Yaourts trop acides.	• Temps de fermentation trop long.	• Veiller à réduire le temps de fermentation lors de la prochaine tournée.
Un liquide translucide (appelé serum) s'est formé à la surface ou sur les côtés du yaourt en fin de fermentation.	• Fermentation trop importante.	• Diminuer le temps de fermentation et/ou rajouter du lait entier en poudre.
Ma préparation fromagère est trop amère ou avec un fort goût de citron.	• Excès de présure ou de jus de citron.	• Réajuster la quantité de présure ou de jus de citron ajoutée pour garder la fermeté de la préparation mais obtenir un meilleur goût.

Problèmes de fonctionnement

Problèmes	Causes possibles	Résolution
L'appareil ne fonctionne pas.	• Branchement.	• Vérifiez tout d'abord le branchement de l'appareil.
L'appareil est bien branché mais ne fonctionne pas.	• Problème technique.	• Adressez-vous à votre revendeur ou à un centre de service agréé SEB.
Mes préparations du centre sont ratées.	• Vous avez mis le support des pots à l'envers.	• Mettre le support à l'endroit pour suspendre les pots.
Je prépare des desserts lactés (prog 3). L'appareil s'est mis en route et rapidement le picto a clignoté et l'appareil émet un bip discontinu.	• Il n'y a pas d'eau dans la base de l'appareil.	• Arrêter l'appareil et ajouter de l'eau dans la base comme indiqué dans la notice. Attendre 2 à 3 min et relancer la préparation.
L'appareil s'est éteint après avoir sonné en cours de cycle.	• Il n'y a plus d'eau dans la base de l'appareil.	• Vous pouvez ouvrir votre produit avec précaution en tenant les poignées avec un torchon ou un gant de cuisine et ajouter de l'eau.
Une vapeur importante s'échappe de l'appareil.	• Le support des pots ou le couvercle de l'appareil est mal positionné.	• Remettez bien en place le support des pots ou le couvercle.
Les préparations n'ont pas un bon résultat.	• Mauvais choix de programme.	• Vérifiez que le bon programme a été utilisé suivant le type de préparations voulues.
Je me suis trompé de programme.		• Maintenir la touche OK appuyée pour revenir au menu initial.

6 Retour de l'appareil

Ranger l'appareil et les accessoires dans les logements de l'emballage prévus à cet effet.